Deo optimo maximo uni & trino, Virgini Deiparæ, & ſancto Lucæ orthodoxorum Medicorum Patrono.

1309

QVÆSTIO MEDICA

Cardinalitiis diſputationibus manè diſcutienda in Scholis Medicorum die Jovis 8. Aprilis.

M. JOANNE-BAPTISTA DE REVELOIS, Doctore Medico, Præſide.

An vinum Rhemenſe ſit omnium ſaluberrimum?

ITA fato placuit nullius rei eodem loco ſtare fortunam. Quidquid à tempore duxit originem, eidem debet incrementum & finem. Fruſtra recurrit amœniſſima tempeſtas illa quæ Pleiadum ortum juvenili apparatu prædicat, incaſſum vireſcunt arbores & gramina: In hoc naturæ veluti renaſcentis ludo, una cum ceteris animalibus & plantis homo ſeneſcit in dies, & donec ultimum attigerit irremeabili viâ defertur ad occaſum. Quiſque ſuos habet in ſe reconditos hoſtes, quin dicam amat & fovet: extrinſecus etiam quaſi agmine facto ruunt in ejus perniciem peſtes acerrimæ; tempeſtatum & cœli maxime Pariſini varietas, crapula medicorum nutrix; amor omnium pathematum ſyndrome, labor & quolibet labore deterius otium, curæ mentis individuæ comites. Ipſe calor inſitus dum hoſpitis in modum humido excipitur, mox illius molitur exitium, ſibimet ſtruit inſidias, & Cadmico ſæpius occumbit certamine. Natura minus noverca quam parens, tot ruinis exhauſta ſubſidium quærit quo quam fecit jacturam ſarciat, & pro vario corporum ſtatu in eligenda inſtaurationis ratione illius emicat ſolertia.

REFICIENDIS partibus comparatum eſt alimentum, quod editorum in lucem ore tractum, in ventriculo coctum, recoctum in hepate, inquinamentis omnibus in corde purgatum, in arterias, & ab his in abſtruſiores corporis particulas roris modo permeat, & ibi numeris omnibus abſolutum, in earum naturam faceſſit. Hoc porro alimentum duplicis eſt generis, ſolidum & liquidum, quo quam ſolido repleri multo facilius eſt. Illud enim tardius & ægrius, hoc citius leviuſque ſubit: utque inter ſolida primatum pani, ſic inter liquida vino aſſignamus. Utriuſque vires ſi inter ſe conferas, antequam vis panis intro ſeſe dare incipiat, jam vinum per cuncta partium meabile, calorem quaſi divinum ſecum importans & vitæ ſpiritum, momento quoquoverſum diffunditur, ita ut ſi quid mirum in ſublunaribus, ſi quid in elementari mundo æthereum redoleat, vinum merito & ubique expetitum inter theſauros miſeris mortalibus cœlitus conceſſos maximè ſit reponendum. Abeant itaque abſtemij, fugiant bezoardici, futiliumquè tot confectionum præcones, habes in mero cardiacum non injucundi guſtus, nec eventus dubij.

SUCCUS è maturis vitis domeſticæ uvis expreſſus, coctus, & purgatus, vinum dicitur, quod mundi dimidiâ parte jam ſubactâ, trans maria ad novas regiones deportatum ſic placet omnibus, ut quæ gentes divitiis circumfluunt eo defectæ ſe credant penitus egenas. Vitis mundo coæva Deum authorem agnoſcit, cultorem Nohemum, quam licet Hiſpania, Italia & nonnullæ aliæ nationes pro vernaculâ habeant, Gallia tamen acceptæ licet ſerius illius plantæ, ſibi arrogat principatum. Hic ſtudioſè colitur & hic jam communis mali exiſtit ſingulare præſidium. Franci ſiquidem celerrimis animi motibus & quolibet exercitiorum genere cum frequenter percellantur, præſto ubique eſt promptiſſima hæc languentium medela & vires dejectas ſubito reparat. Vide, ne ænanthinum à labruſcâ, ab immaturis uvis omphacinum, mulſum, muſtum, oinodes, hydatodes meraco adjicias, vinum enim calidum humidum dotibus præfulgens ſplendidioribus, tibi aderit timoris pharmacum, ſenectutis ſolatium, ſomni illecebra, fomes ſpirituum, ingenij ſtimulus, mœroris ſpongia, potantium demum ingenio ſeſe accomodans atque ſubſerviens.

TENENDÆ rerum ſimilium diſſimilitudines, hic ſegetes illic uvæ fælicius adoleſcunt, & ita ſolo ſe prebet natura facilem, ut licet ejuſdem vitis radicem aut ſurculum alienæ terræ inſeras, artem perdis & operam niſi ſolum analogiâ ſuâ faveat votis & foveat inſitum. Quæque ſuos fructus effert plaga, ut quælibet mater etiam vitioſiores natos: teſtibus hiſce ne fidito, vinum penitus defæcatum probat ſubſtantiæ nitor, optimæ coctum fragis genuinus ſapor, grata & aromatica ad nares expiratio teſtatur tenuiſſimum. In colore natura ludit, prædictis tamen notis, ſi rubellus accedat, merum jucundius ſumitur & citius coquitur. Ex noſtratibus vinis album urinis & ſudoribus movendis multum, parum nutritioni confert. Inter exotica, flaveſcens Hiſpaniæ patrium calorem arguit, & incendium, & ſub cinere doloſo latet ignis in frontigniano. Scrutare demum quas mero luxuriantes terras fama elevat, Burgundiam, Franciam, Campaniam, nullam invenies nationem, nullum oppidum quod ſe falernum non dixerit, ſed ne quid fallaris, unam adito campaniam.

Teſſi Rilly S.Thierry, Verzenay, proche Sillery, Chameri, Chini.

NULLA civitas cuilibet intuenti gratior Rhemenſi: diceres ad riſum & delitias arte conditam, quippe patentibus in campis ad fluviolum ſita æqualiter & penè in orbem montibus cingitur. Inde Teſſiacum, Rillium, hinc ſanctum Theodoricum ſpectas, Verzenacum ſubinde, Cameram vini, Chiniacum & alios adjacentes proſpicis colles: ubique choreas agit lyæus, & ubique artis & arbuſti, ſolis & ſoli fauſto concurſu, vinum junctis perficitur dotibus, quas alij liquores non obtinent niſi ſolitarias. Vix tenuitati aereæ nonnihil pervadenti cedit ipſius ſubſtantia, crederes colorem eſſe cujuſdam liquidioris rubinorum acervi: nihil illius odore fragrantius ſpirat Arabia, nec ſapore nectar extulit ſuavius. Ab his abſolutæ coctionis argumentis, læta omnia, nec timenda quæ deterioris vini uſum ſequuntur in commoda; nihil inde eſt quod in ipſis faucibus angat, quod ſacræ mentis arci & imis ſenſibus inertiam torporemque diffundat, à quo micent pulſentque tempora, evertatur ſtomacus, incendantur viſcera; vino ad veſperam indulſeris, ſequenti luce alacer redibis ad munia.

Ergo vinum Rhemenſe eſt omnium ſaluberrimum.



Aſſerebat PETRUS LAURENCEAU, Campanus. A.R.S.H. MDCLXXVII.